Iwatani

持ち込み修理

ミルサー(IFM-100・IFM-150D)保証書

形　　名		□ミルサーIFM-100・□ミルサーIFM-150D ※ご購入の品番に☑をして下さい。		
無料修理保証期間		ご購入年月日　　年　　月　　日より	本体	1年間
お客様	お 名 前	様		
	ご 住 所	〒　TEL（　　）　　―		
販売店	店名・住所・電話　㊞			

※保証期間内に万一故障の発生した場合に、次の保証範囲の条件により品質を保証するためにお渡しするものでございます。
※期間内の故障は、必ず保証書を添えてお買上店へご用命下さい。

●保証の範囲

1.保証期間(無料修理期間)は、お買い上げの日から一ケ年間です。
2.保証期間中に万一製造上に基づく故障を生じた場合は、弊店にこの保証書をご提示いただければ無料修理いたします。
3.次の場合は、保証期間中でも修理費用を頂戴させていただきます。
　イ.お取り扱い上の不注意による故障の場合。
　ロ.ご自分で修理、調整、改造されたものの故障の場合。
　ハ.火災、地震などの天災地変により故障が生じた場合。
　ニ.保証書のご提示がない場合。
4.お買い上げ日、お買い上げ店名の記入なき場合は無効となりますのでご注意下さい。
5.保証書は再発行いたしませんから大切に保管して下さい。
6.本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only Japan.

修理メモ

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社にお問い合わせ下さい。
※保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間については、取扱説明書をご覧下さい。

岩谷産業株式会社　生活商品部

東京本社／〒105東京都港区西新橋3-21-8　TEL（03）5405-5971
大阪本社／〒541大阪市中央区本町3-4-8　TEL（06）267-3212

Iwatani

ミルサー取扱説明書

品番：IFM-100・IFM-150D

保証書付

このたびはイワタニ・ミルサーを
お買い上げいただき
誠にありがとうございます。

●ご使用する前に、この取り扱い説明書をお読みいただき正しくお使い下さい。
●この取扱説明書は保証書を兼ねています。内容をよくご確認の上、大切に保存して下さい。

目次

1 安全に正しく使っていただくために

⚠警告

	改造はしないで下さい。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしないで下さい。火災・感電・けがの原因となります。		本体を水につけたり、水をかけたりしないで下さい。ショート・感電の恐れがあります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないで下さい。やけど・感電・けがをする恐れがあります。		運転中に、ふたを開けたり容器の中へスプーン・はし等調理材料以外は入れないで下さい。けがをする恐れがあります。

⚠注意

	電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないで下さい。また、重いものを載せたり、挟み込んだり加工したりしないで下さい。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。		電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いて下さい。感電やショートして発火することがあります。

安全上のご注意

●ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使い下さい。

●お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管して下さい。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の度合いを明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守って下さい。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みになり正しくお使い下さい。

⚠注意

	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないで下さい。感電・ショート・発火の原因となります。		不安定なところでは使用しないで下さい。けがの原因となります。
	部品の取付け、取り外し及びお手入れをするときは、必ず電源プラグを抜いて下さい。けがをする恐れがあります。		40℃以上の熱い材料は容器にいれないで下さい。ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因となります。
	交流100V 以外では使用しないで下さい。火災・感電の原因となります。		使用時間以外は、電源プラグをコンセントから抜いて下さい。けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容が記載されています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容が記載されています。

●絵表示の例

	記号は警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描れています。
	記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描れています。
	記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描れています。

⚠注意

回転中のカッターは危険ですから、直接手を触れないで下さい。けがの原因となります。	1回の運転は1分以上行わないで下さい。モーターがいたみ故障の原因となります。
容器類は電子レンジ・オーブン・オーブンレンジに使用しないで下さい。	材料は規定量以上入れないで下さい。故障の原因となります。
材料を入れない状態での空回しは絶対にしないで下さい。	作動はスイッチカバー以外でしないで下さい。けがをする恐れがあります。

お願い ミルサーは材料を粉砕する機能を持った商品ですが、次に示すものは調理が出来ない材料及び調理例ですので、必ずお守り下さい。

【ミルサーできないもの】
プロペラが破損する恐れやモーターに負担がかかるため故障の原因となります。
1.繊維質の強いもの
　すじ肉・猿のこしかけ・根こんぶ・キャベツの芯などの野菜の芯
2.非常に堅いもの
・鰹ぶし・冷凍食品・氷等
3.その他
・いっていない大豆

【ミルサーで作れないもの】
挽肉・野菜のみじん切り
おろし類（大根・人参・リンゴ・にんにくなど）

2 ミルサーの名前と働き

●イラストはミルサーI型（IFM-150D）を使用しています。〈ミルサー（IFM-100）も使い方はまったく同じです〉

スイッチカバー
スイッチを本体側スイッチ部にセットして、スイッチカバー全体を押すと、作動します。

スイッチ
本体側のスイッチ部と合わせてセットします。

スポッ!

容器はカッターがついた状態でスポッと本体から取り外せます。

容　器
ネジの部分をカッターのネジの部分に合わせて、時計方向にしっかりしめます。

カッター
容器としっかり合わせて本体にセットします。本体にセットする際は、きちんと合う方を前にしてセットして下さい。

本体側スイッチ部
スイッチカバー側のスイッチをここに合わせます。スイッチカバー全体を押すと、スイッチが入り、作動します。

スイッチカバーから手を離すと、スイッチが切れ停止します。

プロペラジョイント
8ページをご参照下さい。

本体

リセットスイッチ
モーターに通常以上の負荷がかかった時、自動的に本体の電源が切れて、過電流を防止します。モーター停止後、10秒以上たってからリセットスイッチを押すと再スタートできます。
（後ろにあります）

シャッター
●電源コードの取り出し方
本体のシャッターを上に押し上げ、電源コードを取り出します。
電源コードの終りの部分を引っ掛けリブにかけて、シャッターを下げて収納します。

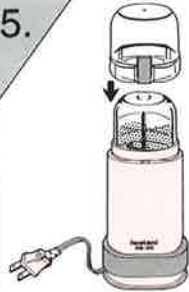
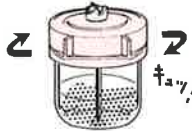
3 ミルサーの使い方

●イラストはミルサーI型（IFM-150D）を使用しています。〈ミルサー（IFM-100）も使い方はまったく同じです〉

1.
ミルサーする材料を容器の中に入れます。この時、規定の材料の量を必ず守って下さい。

2.
容器とカッターをきちんと閉めます。ゆるい場合は材料が漏れてしまう事があります。

3.
容器を逆さまにして、本体にセットできるようにします。

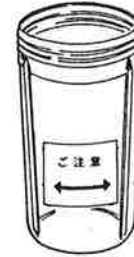
4.
セットする時は、前後を確かめて、本体側にぴったり合うように、はめ込みます。

5.
スイッチを本体正面のスイッチ部に合わせて、スイッチカバーをセットします。

6.
電源プラグをコンセントに差し込み、手でスイッチカバー全体をしっかりと押して作動させます。スイッチカバーから手を離すと自動的に止まります。

7.
プロペラの回転が完全に止まるのを確かめてからスイッチカバーを外します。続いて、本体から容器を取り外します。

8.
カッターを回して外し、ミルサーされた材料を取り出します。

4 用途別ミルサーの使い方

●イラストはミルサーI型（IFM-150D）を使用しています。〈ミルサー（IFM-100）も使い方はまったく同じです〉

粉・顆粒状の場合

ふりかけや、きな粉を作る時に。
コーヒー豆を挽く時に。

・材料は容器の規定ライン以上入れないようにして下さい。
・材料で大きなものはあらかじめ小さくしてからミルサーして下さい。
・材料やお好みの形状によって時間を調節します。

ペースト状の場合

スイッチが入った状態で、上下に振って下さい。

いわしのすり身や、ピーナッツバター、
レバーペーストなどを作る時に。

・材料は、容器の規定ライン以上入れないようにして下さい。（上図参照）
・材料（魚など）で、大きいものはあらかじめザク切りにして準備して下さい。
・ピーナッツや、ゴマなど粘着性の強いものをミルサーする場合は、スイッチカバーを両手で押えスイッチの入っている状態で手に持ち、上下に何回か軽く振るようにして下さい。

液状の場合

規定ライン以上材料を入れないで下さい。

ジュースやマヨネーズを作る時に。

●ジュースを作る際は、お好みに合わせて水、または牛乳と一緒にミルサーしましょう。

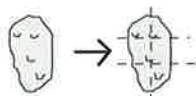
・材料は容器の規定ライン（250の目盛り）以上入れないようにして下さい。
・材料（野菜や、果物など）で、大きいものはあらかじめスライス状にして準備して下さい。
・材料の粒や繊維質が気になる場合は、茶こしでこしてお飲み下さい。
・きめの細かい状態にしたい時は、スイッチカバーを両手で押えスイッチの入っている状態で手に持ち、上下に何回か軽く振るようにして下さい。

5 困った時のアドバイス

●イラストはミルサーI型(IFM-150D)を使用しています。〈ミルサー(IFM-100)も使い方はまったく同じです〉

1. プロペラに材料がはさまって、回転が停止してしまった時には。

(固いものや大きいもの、ごま等の粘着性のある材料の場合、起こりやすくなります。)

図のようにプロペラにはさまっている材料をスプーンなどで取り除いて再スタートします

大きい物は小さく切ってからミルサーに入れ、再スタートします。

2. 材料が容器などに付着して、プロペラが空回りしてしまった時には。

・粘着性の強い物の場合は、材料の回転が停止し、プロペラが空回りしてしまうことがあります。

(特に、いわしのすり身やピーナッツバターなどを作る時に、起こりやすくなります。)

容器の内側や、プロペラの回りに付着している材料をスプーンなどで取り除き、中央に集めてから再スタートします。

3. 材料全体がきめ細かくならない時には。

・材料の上の部分にプロペラが当らないため、全体が細かくなりません。

(特に、パン粉や水分の少ない野菜ジュースなどを作る時に、起こりやすくなります。)

スイッチカバーを両手で押さえながら、スイッチの入っている状態で手に持ち、上下に何回か軽く振るようにして下さい。

4. 材料がはね上がりプロペラが空回りしてしまった時には。

・少量の大豆などを粉末にする場合、材料がはね上がり、プロペラが空回りしてしまうことがあります。

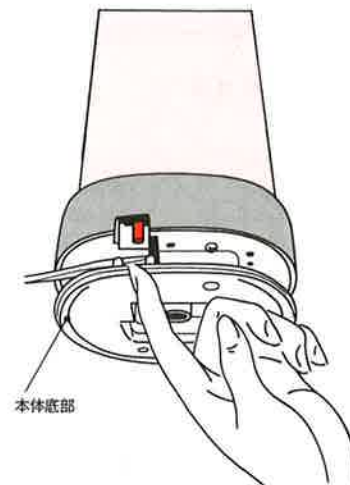
(特に、柿の葉など軽い物の場合、起こりやすくなります。)

一度スイッチを止めて、断続的にミルサーすると、きめ細かい状態に仕上がります。

6 ミルサーが動かない時のアドバイス (リセットスイッチの使い方)

1. モーターが途中で停止してしまいました。

1分以上運転した時やプロペラに材料がはさまった時、材料の量が多すぎた時には、過電流防止装置が働いてモーターが停止する場合があります。
故障ではありませんので、次の作業手順に従って再スタートして下さい。

①まずプラグをコンセントから抜きます。
②次にプロペラにはさまっている材料を取り除き、量が多い場合は減らします。
③10秒以上たってから、本体のシャッター内部にある赤色のリセットボタンを軽く指で押して下さい。
④容器をきちんとセットして、スイッチカバー全体を押して再スタートします。
(材料の取り除き方は、5の1.をご参照下さい)

2. スイッチが入りません。

・容器が本体にきちんとセットされているか確かめて下さい。

・コンセントがきちんと入っているか確かめて下さい。

・スイッチカバーのスイッチが破損したり、上下にガタついていないか確かめて下さい。スイッチに支障がみられた場合は、新しいスイッチカバーと交換して下さい。

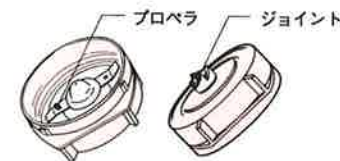
・過電流防止装置が働いてモーターが停止している場合があります。リセットスイッチを軽く指で押して下さい。(上図参照)

カッター交換について

カッターは消耗品です。
下記のような状態が発生した場合は、
新しいカッターをお買い求め下さい。

- モーター音はするけれど、プロペラが回らなくなった時 (原因:ジョイントのゴムの摩耗)
- 使用の際、通常よりも大きな音がする時 (原因:プロペラ軸の摩耗)
- 本体内部にジュースなどが漏れる時 (原因:プロペラ軸の摩耗)

※カッター等部品は全て有償となります。

7 お手入れの仕方

●イラストはミルサーI型（IFM-150D）を使用しています。〈ミルサー（IFM-100）も使い方はまったく同じです〉

お手入れ方法

●容器・カッター

容器に水と中性洗剤を入れて、15～20秒ミルサーすると、きれいになります。

そのあと水ですすぎ、よく乾燥させて下さい。

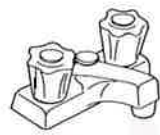
ご注意

●カッター

カッターは煮沸消毒をしないで下さい。

カッターは食器乾燥機を使用しないで下さい。

●本体

本体の汚れは、湿ったフキンでふきとって下さい。

本体の水洗いは、しないで下さい。故障の原因となります。

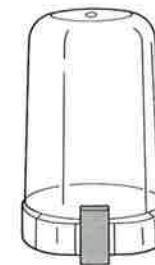
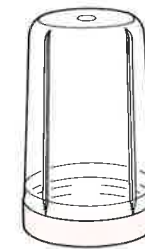
8 部品のご紹介

部品や容器は、単品で購入することができます。

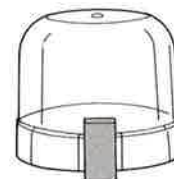
容器はいくつかそろえておくと、中身を一回一回移し替える手間が省けて便利です。
また、ふたをして保存容器としてもご利用できます。

●IFM-100用

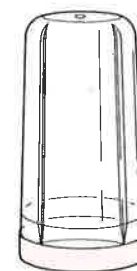
IFM-150Dでもご利用できます

カッター
1,500円

スイッチカバー
1,000円

容器（ふた付・250cc）
900円

●IFM-150D用

IFM-100でもご利用できます

小型容器用
スイッチカバー
500円

小型容器
（ふた付・180cc）
500円

大型容器用
スイッチカバー
1,000円

大型容器
（ふた付・300cc）
1,000円

ご購入方法

お買い求めの販売店で購入なさるか、または当社までお問い合わせ下さい。

●記載の価格は、メーカー希望小売価格です。
また、表示価格には消費税は含まれておりません。
●記載の価格は、予告なしに変更する場合があります。
●補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後5年です。

9

まず作ってみましょう

ミルサー簡単クッキング

にんじんジュース

ビタミンたっぷりのヘルシージュースです。

❶りんごと硬めにゆでたにんじんをスライスして容器に入れます。
❷牛乳（または水）を加えて、約30秒ミルサーします。お好みではちみつを少々加えて下さい。
※にんじんは、硬めにゆでたほうがビタミンの吸収がよくなります。

●材料
にんじん……………25g
りんご………………50g
牛乳（または水）…1/2カップ
はちみつ……………少々

ふりかけ

余った材料などを利用して、栄養たっぷりのふりかけが作れます。

❶湿気のある煮干しはフライパンで空いりし(乾燥しているものはそのままでよい)約15秒ミルサーします。
❷そのうえに桜えび、削りぶしを入れて約2〜3秒ミルサーします。そして、一度取り出して他の容器に移しておきます。
❸干し椎茸は4つに切っておき、フライパンで軽くいった干し昆布を細く切って一緒に約20秒ミルサーします。
❹②と③を合わせて、そこにごまとのりを入れ、約3秒ミルサーします。
❺たらこはよく焼き、手でほぐして以上の材料と合わせます。
※このふりかけはお茶づけ、お好み焼き、焼きそばにふりかけてもおいしく召し上がれます。

●材料
煮干し………………10g
乾燥した桜えび……10g
いりごま……………10g
たらこ………………40g
のり・干し椎茸……少々
干し昆布・削り節…少々

お砂糖

ざらめは、ナチュラルシュガーです。

ざらめを約15秒ミルサーします。そうすると真白なパウダー状の砂糖になります。
※普通の砂糖と同じように、お料理や珈琲などに入れてお使い下さい。

●材料
ざらめ………………50g

柿の葉茶

柿の葉はビタミンCの宝庫です。

乾燥させた柿の葉を細かくして容器に入れ、約20秒ミルサーします。
※ミルサーした柿の葉を急須にいれ、普通のお茶と同じように飲んで下さい。

●材料
柿の葉………………10g

酢 卵

カルシウムには、骨を丈夫にすることのほかに、精神を安定させる作用があります。ストレスのたまりやすいビジネスマンや集中力を必要とする受験生には、カルシウムたっぷりの酢卵で調理しましょう。

❶卵のからは、中身を取り出した直後のまだ内側がぬれている状態で薄皮をはがします。
❷それを約5分間煮沸します。
❸煮沸した卵のからをざるに取り、よく乾かして約20秒ミルサーします。そうするとパウダー状になります。
❹2カップの米酢（または、500mℓビン1本）をボールに入れ、その中にミルサーした卵のからを入れます。
❺そのまま約1時間おきます。そうすると、泡が浮いてきますので、その泡やアクをきれいにすくい取ります。
❻きれいになった酢卵をもとのビンに入れておきます。
※沈殿物は、ご使用にならないで下さい。澄んだ部分のみをご使用下さい。

●材料
煮沸した卵のから
…………18g（約3コ分）
米酢……………2カップ
（または、500mℓビン1本）

パン粉

ミルサーで生パン粉がすぐできて、味も抜群。

食パンを手で小さくちぎって、約5秒ミルサーします。必ずミルサーを手に持ち軽く2〜3回振りながら使用して下さい。

●材料
食パン……………1/2枚

松葉ジュース

今、話題のジュースです。

❶材料を容器に入れて、約30秒ミルサーします。ミルサーを手に持って軽く2〜3回振りながら使用して下さい。
❷茶こしでこして、はちみつをお好みで少々加えて下さい。
※ご家庭で手軽にできる健康ジュースです。
※こしたカスは入浴剤としてもご利用できます。

●材料
松の葉（長さ1cmに切る）
………10g（40〜50本）
水……………………100cc
レモン………………1/3
（皮をむいて中身を入れる）
はちみつ……………少々

きな粉

ミルサーしたてのきな粉は、とても良い香りです。

❶大豆をフライパンで皮がはじけるまでよくいります。(または電子レンジに皮がはじけるまで1分位かけます)
❷いった大豆を約30秒ミルサーします。

●材料
大豆…………………30g

プロテインミルク

ダイエット中の方におすすめのドリンクです。

ミルサーで作ったきな粉に牛乳を加えて、約20秒ミルサーします。

●材料
きな粉………大さじ2〜3
牛乳………………150cc

玄米スープ

栄養価が高く、消化のよい食事です。赤ちゃんの離乳食としておすすめのメニューです。

❶まず、玄米1/2カップを容器に入れて約30秒ミルサーします。一度取り出して他の容器に移しておきます。
❷フライパンで軽くいった干し昆布を約20秒ミルサーします。
❸鍋に①と②を合わせて入れ、水4カップとともに火にかけて柔らかくなるまで約20分程煮込みます。
❹火からおろす時に牛乳1カップと塩を加え味付けをします。
※お好みに合わせて、ふりかけなどで味付けをしてもおいしく召し上がれます。

●材料・4人分
玄米 ·······1/2カップ（70g）
干し昆布（2cm位に切ります）
·····················5g
水 ·················4カップ
塩 ·················小さじ1
牛乳 ···············1カップ

マヨネーズ

お好みの味付けで、オリジナルマヨネーズを作ってみましょう。

❶卵は割ったときに黄身の崩れていない新鮮なものを使います。(冷蔵庫の卵は常温に戻してから)
❷まず、オイル以外の材料を容器に入れて約5〜6秒ミルサーします。
❸つぎにサラダオイルを1/3ずつ3回に分けて加えます。1回目にオイルを1/3カップ加えて、約5〜6秒ミルサーします。
❹2回目のオイルを加えてさらに5〜6秒ミルサーします。この時、味を見てお好みに合わせて調味料を加えて下さい。
❺最後に、残りのオイルを加えて約15秒ミルサーします。(ミルサーの音が、クーンクーンと変わるときが目安です)
※サラダなどに、盛り付けて召し上がって下さい。

●材料
全卵 ··················1コ
塩 ···············小さじ1/2
ねりからし・砂糖 ····小さじ1
酢 ················大さじ2
（りんご酢・レモン酢・ワインビネガーなど）
サラダオイル ········1カップ
（なるべく新しいもの。リノール酸オイルなど）
容器のマヨネーズ用の目盛りを参考にして下さい。

いわしのつみれスープ

青い背の魚には良質の脂肪酸が含まれ、動脈硬化の予防にもなります。鮮度が大切ですので、新しいものを求めてすぐ調理して下さい。

❶いわし3尾は頭とはらわたを取って水で洗い、手開をして骨と皮を取ります。包丁で細かくして、容器に入れます。
❷約20秒振りながらミルサーしてすりつぶし、ボールに移します。
❸②の中にしょうが汁・みそ・片栗粉を加えて混ぜ、練っておきます。
❹鍋に水を2カップ入れて煮立てて、③をスプーンで1口大にまとめて鍋に入れます。
❺つみれが浮いて来たら塩で味付けをして、火からおろす直前に醤油をたらし、香りをつけます。

●材料・3人分
いわし ·········3尾（100g）
しょうが汁 ········小さじ1/3
みそ ···············小さじ1
片栗粉 ·············小さじ2
水 ·················2カップ
みつば ················少々
塩 ···············小さじ2/3
醤油 ··················少々

10 アフターサービス

アフターサービスをお申し込みになるときは、お買い求めの販売店、または当社事業所までご連絡下さい。

●故障かなと思ったら

症状	点検事項	なおしかた
カッターが回らない	ふたは確実にセットされていますか。	確実にセットする。
	リセットスイッチが働いていませんか。	本体裏のリセットスイッチを押す。
	プラグがはずれていませんか。	コンセントにプラグを差し込む。
	材料の量が多すぎませんか。	材料の量を減らす。
振動が大きい。	材料が大きすぎませんか。	材料を小さくカットする。
カッターの回転が遅い。	材料の量が多すぎませんか。	材料の量を減らす。
途中で止る。	材料の量が多すぎませんか。	本体裏面のリセットスイッチを押す。
	ふたは確実にセットされていますか。	確実にセットする。

●本体仕様

	IFM-100
電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	200W
容量	容器／固形物：75cc 液体：250cc
定格時間	1分
型式認定	乙種㊦

	IFM-150D
電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	200W
容量	小型容器／固形物：75cc 液体：180cc 大型容器／液体：300cc
定格時間	1分
型式認定	乙種㊦

保証について　この取り扱い説明書には保証書がついています。必ず「販売店・お買い上げ日」等の記入をお確かめになり、保証書内容をお読みの後、大切に保管して下さい。無料修理期間経過後の故障修理については、修理によって機能が維持できる場合、有料で修理いたします。

岩谷産業株式会社　生活商品部

東京本社　〒105 東京都港区西新橋3-21-8　TEL.03 (5405) 5971
大阪本社　〒541 大阪市中央区本町3-4-8　TEL.06 (267) 3212
札幌支店　〒060 札幌市北区北七条西2-8　TEL.011 (726) 1511
名古屋支社　〒460 名古屋市中区大須4-11-39　TEL.052 (242) 1246
高松支店　〒760 高松市亀井町8-11　TEL.0878 (34) 7741
広島支店　〒730 広島市中区銀山町2-21　TEL.082 (248) 3161
福岡支社　〒812 福岡市博多区博多駅中央街8-36　TEL.092 (451) 2220